



Mas des Bressades



APPELLATION

Costières de Nîmes

VIGNERON

Cyril Marès

Cuvée Excellence

CEPAGES

Syrah 98%, Grenache 2%

TERROIR

Galets roulés du Rhône

VINIFICATION

Fermentation longue de 4 à 5 semaines

ELEVAGE

Elevage de quelques mois en cuve béton avant d'être entonnée pour un an et de réaliser sa fermentation malolactique.

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez fruité où s'entremêlent avec charme le cassis et la myrtille éveillent l'appétit. La bouche puissante ramène avec elle les arômes de cassis qui sont supportés avec élégance par des notes d'encens. La grande délicatesse des tanins lui apporte du croquant. C'est un vin que l'on peut qualifier de fin, généreux et élégant, déjà agréable à boire, mais qui peut également se garder de 10 à 20 ans.

ACCORDS

Accompagnera à merveille vos repas fins et goûteux. Vos viandes en sauce se marieront harmonieusement avec cette bouteille pour le plus grand plaisir de votre palais.

CYRIL MARES
MAS DES BRESSADES
ROUTE DE BELLEGARDE
30129, MANDUEL

T : 00 33 (0)4 66 01 66 00
F : 00 33 (0)4 66 01 80 20

MASDES BRESSADES@AOL.COM

